



Pérez Barquero

Oloroso

Solera Fundacional

100% Pedro Ximénez

VARIEDAD DE UVA:

100% Pedro Ximénez

TONALIDAD:

Caoba oscuro. Brillante, vivo.

ENVEJECIMIENTO:

Sistema de Criaderas y Solera en botas viejas de roble.

BOUQUET:

Delicados tonos especiados que recuerdan la vainilla, el roble viejo y la canela.

TEMPERATURA IDEAL DE SERVICIO:

Entre 15 y 18°C.

BOCA:

Aterciopelado y seco a la vez. Persistente y fragante, por vía retronasal.

